



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU NOHUT

1 kutu Penguen Haşlanmış Nohut
2 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
2 adet domates
1 adet kuru soğan
2 adet yeşil biber
3 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağ
20 dilim sucuk
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı pul biber
Yeterince kaya tuzu

Soğanları yemeklik doğrayın.

Domates ve biberleri de yemeklik doğrayın.

1 yemek kaşığı tereyağında soğanları kavurmaya başlayın.

Üzerine önce biberleri, sonra domatesleri, en son da Penguen Domates Salçasını ilave edin.

Yaklaşık 5 dakika kavurduğunuz sebzelere Penguen Haşlanmış Nohutu, baharatları ve suyu ilave edip kaynamaya bırakın.

Yemeği 10 dakika kendi halinde pişirin.

Yemek pişerken kalan tereyağında sucukları kavurun ve pişen nohuta ilave edin.

5 dakika daha kısık ateşte pişirip derseniz kuru acı biberlerle servis edin.

